

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

11月25日(月)

キャベツとコーンのサラダ

チキンピラフ

きゅうにゅう
牛乳

☆ にんじんは
にいがたけい どうかまち
新潟県 十日町
うすいのうさん
の白井農園か
ら届きました。

カレーポークビーンズ

ちよつと
メモ

きょう はなし
今日は“ピラフ”のお話です。“ピラフ”とは、バター
などの油^{あぶら}で炒^{いた}めた米^{こめ}を、ブイヨンで炊^たき上げて作^ある洋風^{ようふう}の
炊^たき込みごはん^このことです。“ピラフ”はフランス語^ごですが、
そのルーツはトルコ料理^{りょうり}の『ピラウ』です。洋食^{ようしょく}では、肉^{にく}
や魚^{さかな}などのメイン料理^{りょうり}に添^そえる、付け合わせ^{つけあ}せとして扱^{あつか}わ
れることが多いそうです。しかし、日本^{にほん}では主^{しゅ}食^{しょく}として食^た
べられているので量^{りょう}も多^{おほ}めになっています。ピラフはよく
具^ぐや味^{あじ}つけによって名^な前^{まえ}がつけられますが、今日^{きょう}は鶏肉^{とりにく}を
使^{つか}った“チキンピラフ”です。今日^{きょう}もしっかりと食^たべまし
ょう。